



HUG Choco-Tartelettes Carrées 7 cm – Banane caramélisée et mousse au chocolat sur Crèmeux

Recette d'Armin Ludwig, törtchentörtchen, Cologne
1^{er} lauréat du concours de HUG «Tartelettes Phantasia 2010»

Permet de préparer 10 HUG Choco-Tartelettes Carrées 7 cm

Ingrédients

Crèmeux

40 g de purée de calamansi
55 g de purée de banane
55 g de purée de mangue
105 g de jaune d'œuf
120 g d'œuf entier
120 g de sucre
112 g de beurre
1 feuille de gélatine

Mousse au caramel au lait

50 g de lait
10 g de jaune d'œuf
5 g de sucre
1 feuille de gélatine
140 g de chocolat caramel
110 g de crème

Banane caramélisée

75 g de sucre
20 g de beurre
75 g de rhum brun
75 g de vin blanc
½ fève tonka
5 mini bananes

Nappage au fruit de la passion

50 g de purée de fruit de la passion
100 g d'eau
50 g de sucre
0,7 g de pectine NH

Déco

Couverture extrafine
Or en feuille
fèves de cacao



Préparation :

Crèmeux : Mélanger les purées et le sucre et faire bouillir. Mélanger le jaune d'œuf et l'œuf entier et ajouter à la purée, chauffer l'appareil à la nappé (85°C). Ajouter et dissoudre la gélatine et la dissoudre, incorporer le beurre.

Mousse au caramel au lait : Porter le lait à ébullition. Mélanger le sucre et le jaune d'œuf et y ajouter le lait bouillant sans cesser de remuer. Chauffer l'appareil à la nappé. Y dissoudre la gélatine et verser la crème sur la couverture en passant au tamis. Laisser reposer 2 minutes, puis fouetter jusqu'à qu'il soit bien lisse. Dès que la température de la préparation atteint 35°C environ, y incorporer la crème. Puis verser la mousse dans un tube de 2 cm de diamètre et placer au congélateur. Une fois ferme, sortir la mousse du tube à l'aide d'un poignée et la couper en cylindres de 6 cm de long env.

Banane caramélisée : Caraméliser le sucre, ajouter les bananes et les tourner dans le caramel. Ajouter le beurre, mouiller avec l'alcool et faire chauffer les bananes dans le fond, en fonction du degré de maturité des bananes.

Nappage au fruit de la passion : Porter à ébullition la purée de fruit de la passion avec de l'eau. Mélanger le sucre et la pectine et ajouter. Caire brièvement.

Déco : Etaler la couverture extrafine tempérée sur un film à l'aide d'une spatule dentée et lui donner la forme désirée. Décorer avec l'or en feuille. Placer les fèves de cacao sur le bord.

Présentation : Garnir la tartelette de crèmeux jusqu'à 3 mm du bord. Puis couvrir d'un mince couche de nappage au fruit de la passion. Couper les bananes caramélisées en fines lavesuses et les disposer une à côté de l'autre. Placer le rouleau de mousse à côté et terminer la décoration.

